

« VISTAS DEL FRIGORIFICO PUERTO BORIES »

Índice de las páginas, sus fotos y textos

p.1 (título)

Sociedad Explotadora de Tierra del Fuego

Vistas : Frigorífico de Puerto Bories

por C. Foresti

p.2

Frigorífico en "Puerto Bories"

Vista general: Población del Establecimiento, vista del muelle chico

p.3

El Frigorífico: Visto del muelle grande

p.4

Entrada al Establecimiento

p.5

El agua para el servicio del establecimiento: Esta represa está al pie de Cerro Dorotea, a espalda del Frigorífico y a poca distancia del mismo.

Represa de agua

p.6

Los animales procedentes de los establecimientos ganaderos son llevados a un potrero de descanso y, a su turno, pasan a los bretes de clasificación para después seguir al matadero.

Animales llegando a los bretes

Bretes de clasificación

p.7

Entrada de los animales al matadero

Puerta del matadero

p.8

Al entrar al matadero los animales son sacrificados y pasan de inmediato a la Playa de Matanzas, en la que son preparados para la cámara fría.

Repartición Matadero

Playa de Matanzas

p.9

Al salir de la Playa de Matanzas, las reses son lavadas y pasan a la sala de primera refrigeración.

Sala de primera refrigeración

p.10

Revisación veterinaria y clasificación

Galería cubierta: paso de las reses a la cámara fría

Balanza

p.11

Cámara fría central

p.12

Vista general de las cámaras frías

p.13

Las reses al momento de exportarse, son cargadas en la misma cámara fría sobre los vagones; y previa revisión del oficial receptor del vapor frigorífico, son llevadas por el tren al embarque.

Vista exterior de las cámaras frías

Tren llevando las reses al embarque

p.14

Vapor cargando las reses para la exportación

p.15

En la Playa de Matanzas: se aparta de las reses el corazón, los riñones y la carne apta para las conservas.

Preparando la carne de conservas

Carne lista para la conserva

p.16

Sala de hornos de la carne en conservas

p.17

Sección Extracto de Carne

p.18

Fábrica de tarros para las conservas

Depósito de conservas

p.19

Tren cargado de conservas para la exportación

p.20

Tren, muelle y vapor

p.21

Los cueros sacados de los animales, si el tiempo no permite secarlos al aire libre, son pasados al secadero artificial.

Secadero artificial para los cueros

Fuerza motriz para la sección curtiembre

p.22

Después de secados los cueros, pasan a las máquinas lavaderas y de éstas a los tambores secadores.

Máquinas lavaderas

Tambores secaderos a fuerza centrífuga

p.23

Secos los cueros, se les pasa una preparación química la que facilita el pelar la lana; ésta pasa de inmediato a la máquina secadora, y de ésta baja al piso inferior, por medio de un tubo, a la prensa enfardadora.

Peladeros de cueros

Máquina secadora de lana

Sección enfardadora de lana

p.24

Una vez pelados los cueros pasan a los tambores lavaderos, y luego a los pozos, después de haber estado en estos el tiempo necesario, pasan a las bateas giratorias para el último lavado.

Tambores lavaderos y pozos

Bateas

p.25

Al salir del último lavado, los cueros son clasificados y preparados para exportar.

300,000 cueros listos para la exportación

p.26

En la Playa de Matanzas es apartado todo lo que pueda producir grasa y es pasada por los tanques digestores; de éstos la grasa extraída pasa a los filtros, y luego a los tanques-depósitos.

Sección Digestores de Grasería

Las tripas extraídas de las reses son prolijamente lavadas y preparadas para la exportación.

Preparación de las tripas

p.27

Una vez en barriles, la grasa es pesada y llevada cerca de la línea del ferrocarril del Establecimiento.

Balanza para los barriles de la grasa

Barriles cerca de la línea del ferrocarril

p.28

Fuerza motriz, vista del lado de los volantes

Parte de las calderas

p.29

Vista general de la sala de máquinas

p.30

Parte de los obreros de la sección Matanza

Obreros esperando el tren para ir a "Natales"

p.31

El aserradero del Establecimiento

Aserradero visto de la mar

Aserradero visto de la costa

p.32

De los bosques de donde se corta la madera y la leña, es tirada a la mar; allí unidas las vigas por medio de cadenas es remolcada por el vapor el "Fueguino" del establecimiento al puerto del aserradero.

Transporte de las vigas al aserradero

Puerto del aserradero

Tirando a máquina las vigas al aserradero

p.33

Varias Reparticiones
Bodega de depósito
Carpintería y Tonelería
Herrería
Contaduría

p.34

Casa para el primer Mecánico
Casa del Contador
Casas de empleados
Casa de los mecánicos

p.35

Casas de obreros
La máquina "Guacolda"
Uno de los comedores para los obreros en puerto "Natales"

p.36

Casa del administrador del Frigorífico
Escuela de menores, Almacén y Oficina Telefónica

p.37

Vapor frigorífico saliendo de la angostura en los canales a la entrada
en el cerro de Última Esperanza

p.38

"Fueguino": El vapor remolcador
La goleta "Fresia" que presta servicios al aserradero
La población del Establecimiento vista de tierra

p.39

Empleados superiores del Establecimiento

p.40

[en Punta Arenas]
Oficinas de la Compañía
Casa-habitación del señor Administrador

« VIEWS OF THE FRIGORIFICO PUERTO BORIES »

Index to its pages, photographs and text

p.1 (title)

Sociedad Explotadora de Tierra del Fuego

Views : Frigorífico of Puerto Bories

by C. Foresti

p.2

"Puerto Bories" Freezer Works

General view: Plant buildings, seen from the small pier

p.3

The Freezer Works: View of the main pier

p.4

Entrance to the Plant

p.5

Water supply for the plant: This reservoir is located at the foot of Cerro Dorotea, behind the Freezer Works and a short distance from it.

Water supply reservoir

p.6

The animals arriving from the ranches are held in a field, from where they move on to the sorting pens, before proceeding to the slaughter-house.

Animals arriving at the pens

Sorting pens

p.7

Animal entrance to the slaughter-house

Door of the slaughter-house

p.8

After entering the slaughter-house, the animals are killed and pass immediately to the Butchery, where they are prepared for the cold-store.

Slaughter-house

Butchery

p.9

After leaving the Butchery, the carcasses are washed and pass on to the first cold-store.

First cold-store

p.10

Veterinary inspection and classification

Covered gallery: movement of carcasses to cold-store

Scales

p.11

Central cold-store

p.12

General view of cold-stores

p.13

At the time of export, the carcasses are loaded onto wagons in the cold-store; after inspection by the responsible ship's officer, they are transported by train to the ship.

Exterior view of the cold-stores

Train transporting the carcasses to the ship

p.14

Ship loading meat for export

p.15

In the Butchery: the heart, kidneys and other meat suitable for canning is removed.

Preparing the meat for canning

Meat ready for canning

p.16

Ovens for cooking canned meat

p.17

Meat-Extract Section

p.18

Can manufacture

Canned-meat storage

p.19

Trainload of canned meat for export

p.20

Train, pier and steamer

p.21

If the weather does not allow the fleeces to be dried in the open air, they proceed to the forced drying room.

Drying room for the fleeces

Power supply for the Tannery

p.22

After drying, the fleeces proceed to the washing machines, and from there to the centrifugal driers.

Washing machines

Centrifugal driers

p.23

Once dried, the fleeces are chemically treated to facilitate removal of the wool; this goes directly to the drier, and from there, via a tube, to the baling press on the lower floor.

Fleece pluckers

Wool drying machine

Wool baling section

p.24

Once plucked free of wool, the hides are sent to the washing drums, and from there to the tanks; after the appropriate period, they proceed to the spinning baths for the final wash.

Washing drums and tanks

Wash-tubs

p.25

After the final wash, the hides are sorted and prepared for export.

300,000 hides ready for export

p.26

In the Butchery, everything suitable for producing fat is separated and sent to the digester tanks: the extracted fat is filtered and stored.

Fat Digester Section

The entrails removed from the carcasses are washed thoroughly and prepared for export.

Preparing the entrails

p.27

Once in barrels, the fat is weighed and stored close to the plant's railway track.

Weighing-scale for the fat barrels

Barrels beside the railway track

p.28

Power supply, seen from the flywheels

Partial view of the furnaces

p.29

General view of the machine room

p.30

Part of the workers from the Slaughter-house

Workers awaiting the train for "Natales"

p.31

The Sawmill for the Plant

Sawmill from seaward

Sawmill from landward

p.32

From the same woods used for timber and firewood, logs are dragged to the sea, where they are tied together with chains and towed to the sawmill's pier by the plant's steamer "Fueguino".

Transportation of logs to the sawmill

The sawmill waterfront

Dragging the logs mechanically to the mill

p.33

Various Departments:

Warehouse

Carpenter's and Barrelnmaker's workshop

Smithy

Accounting office

p.34

First engineer's house

Accountant's house

Employee housing

Engineers' house

p.35

Workers' housing

The locomotive "Guacolda"

One of the workers' dining rooms in Puerto "Natales"

p.36

House of the Freezer Works manager

Primary school, Household store and Telephone office

p.37

Refrigerated vessel leaving the narrow channel in the mountains that leads to Última Esperanza

p.38

The tug "Fueguino"

The sloop "Fresia" used by the sawmill

The plant buildings seen from landward

p.39

Senior employees of the Plant

p.40

[in Punta Arenas]

Offices of the Company

Residence of the General Manager